



Меню



Завтраки

Бризоль
Фарш из индейки, запеченный в яйце под сыром.
160 г...180 р.



Завтрак «Фри»
Ветчина, обжаренная с сыром, с овощами.
240 г...230 р.



Каши с бананом и яблоком
Овсяная каша с бананом и яблоком
270 г...130 р.



Каши с голубикой
Овсяная каша с голубикой
250 г...120 р.



Яичница
с беконом
и тостами
Глазунья с хрустящим
беконом и тостами
180 г...160 р.

Завтраки

Блины и сырники

Французский омлет с ветчиной
Рулет из омлета с ветчиной и сыром
160 г...170 р.

New



New



Французский омлет с курицей
Рулет из омлета с курицей,
помидорами и огурцами.
160 г...190 р.



Блины с творожной начинкой
170 г...150 р.

Яблочные оладьи
Оладьи из яблок с корицей
с клубничным топингом.
200 г...190 р.

New



Маффины с курицей
Воздушный омлет с куриной грудкой и сыром.
150 г...150 р.

New



New



Маффины с беконом
Воздушный омлет с беконом и помидорами.
160 г...140 р.

New



Налисники
Блинчики с творогом, томленные в духовке.
220 г...160 р.

Блины
со сметаной
150 г...80 р.



Драники со сметаной
Картофельные драники со сметаной.
190 г...100 р.

New



Блины с семгой
Блинчики с семгой и сливочным сыром.
190 г...290 р.



Блины и сырники

Сэндвичи и тортильи

Блины с курицей
Блинчики с курицей, запеченные
под соусом Бешамель с сыром.
220 г.....180 р.



Блины с мясом
220 г.....190 р.



Тортилья с курицей
Тортилья с овощами и куриным филе
225 г.....260 р.



Тортилья с ветчиной
Тортилья с овощами и ветчиной
225 г.....240 р.



Блины с вишней
170 г.....160 р.



Оладьи
с черной смородиной
180 г.....160 р.



Ржаной сэндвич с ветчиной
Ржаной сэндвич с ветчиной, сыром, яйцом пашот
и нежным сметанным соусом.
200 г.....200 р.



Ржаной сэндвич с семгой
Ржаной сэндвич с семгой, яйцом пашот
и сметанным соусом.
200 г.....280 р.



Кесадилья
со свиной
Обжаренная мексиканская
лепешка со сливочным
сыром, свиной,
помидорами
и салатом «Айсберг».
Подается с соусами
«Гуакамоле»
и «Аджика»
320 г.....350 р.



Сырники со сметаной
140 г.....130 р.



Сырники с вишневым
конфитюром
160 г.....150 р.



Сэндвичи и тортильи

Салаты



Сэндвич с курицей
Сэндвич с куриным филе, помидорами, салатом «Айсберг» и пикантным соусом
240 г.....250 р.



Сэндвич с лососем
Сэндвич с лососем, помидорами, салатом «Айсберг» и пикантным соусом
240 г....330 р.



Сэндвич с ветчиной и сыром
Сэндвич с ветчиной, сыром, помидорами, салатом «Айсберг» и пикантным соусом
240 г.....230 р.



Кесадилья с курицей
Обжаренная мексиканская лепешка со сливочным сыром, куриным филе, помидорами и салатом «Айсберг». Подается с соусами «Гуакамоле» и «Аджика»
320 г.....320 р.



Французские тосты с ветчиной и сыром
180 г.....170 р.



Оливье с семгой
Салат из слабосоленой семги, икры, огурцов, отварного картофеля, моркови и яйца, заправленный майонезом.
215 г.....260 р.



Столичный
Салат из куриного филе, огурцов, отварного картофеля, моркови и яйца, заправленный майонезом.
230 г.....170 р.



Цезарь с курицей
Сочные листья салата «Романо», заправленные соусом «Цезарь», обжаренная куриная грудка, сыр «Пармезан», помидоры «Черри», яйцо.
200 г.....350 р.



Цезарь с креветками
Сочные листья салата «Романо», заправленные соусом «Цезарь», обжаренные креветки, сыр «Пармезан», помидоры «Черри», яйцо.
180 г.....450 р.



Цезарь с лососем
Сочные листья салата «Романо», заправленные соусом «Цезарь», семга слабого посола, сыр «Пармезан», помидоры «Черри», яйцо.
205 г.....450 р.



Биф
Салат из нарезанной соломкой говядины, соленых огурчиков, лука порей, заправленный горчицей соусом
175 г.....380 р.



Пикантный
Салат из ветчины, говядины, яблока, маринованного огурца, картофеля, заправленный соусом «Цезарь» и уксусный чипсой из цуккини
185 г.....230 р.

Салаты

Салат с пикантным куриным филе

Салат из пикантного куриного филе, конкасе, сыра «Гауда», заправленный чесночным соусом и украшенный картофельной чипсой и салатным миксом

200 г.....230 р.



Мясной

Салат из отварного языка, курицы, говядины, заправленный соусом «Тар-Тар» и украшенный луком «Фри» и салатным миксом

200 г.....340 р.



Греческий

Салат из сыра Фета и свежих овощей: огурцов, помидоров, болгарского перца, красного лука и маслин, заправленный оливковым маслом с солью и черным перцем.

230 г.....240 р.



Борщ

Сваренный по традиционному рецепту суп из говядины, капусты, свеклы, картофеля, лука и моркови со сметаной.

300 г.....170 р.



Куриный

Куриный бульон с лапшой и куриным мясом.

300 г.....170 р.



Овощной

Легкий салат из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца и красного лука.

190 г.....195 р.



Нежность

Салат из нежной жареной печени с грибами, помидорами «Черри», сыром «Пармезан» и салатами «Руккола», «Айсберг» и «Романо».

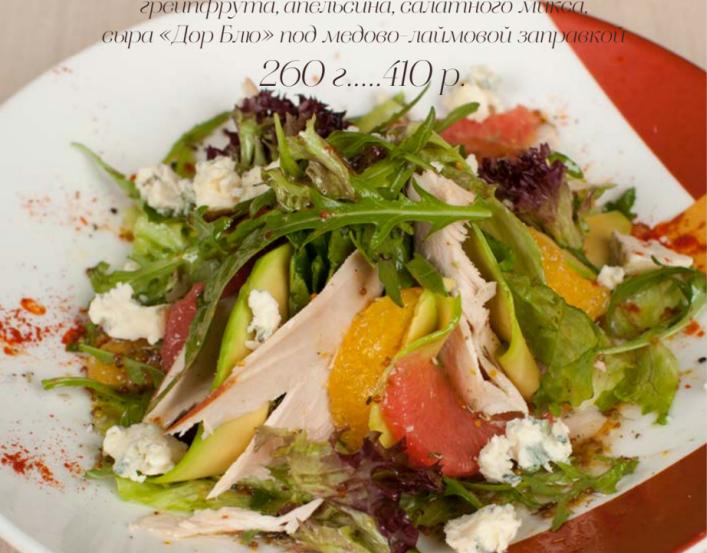
140 г.....320 р.



Салат с копченой грудкой и авокадо

Салат из филе копченой куриной грудки, авокадо, грейпфрута, апельсина, салатного микса, сыра «Дор Блю» под медово-лаймовой заправкой

260 г.....410 р.



Сельдь под шубой

Салат из нежного филе сельди пряного посола, отварного картофеля, моркови, свеклы, салатного лука, нарезанных кубиком и выложенных в кольцо

160 г.....160 р.



Грибной суп-пюре

Пюре из шампиньонов, обжаренных с овощами, заправленное сливками. Подается с пшеничными гренками.

300 г.....170 р.



Солянка

Традиционная русская мясная солянка с оливками, соленьями и копченостями; подается с лимоном и сметаной.

300 г.....260 р.



Паста

Болоньезе
 Спагетти с густым соусом из мясного фарша и томатов.
 270 г.....320 р.



Карбонара
 Спагетти с беконом, яйцом и сыром «Пармезан» в сливочном соусе.
 310 г.....360 р.



Фунги
 Паппарделле с грибами в сливочном соусе.
 250 г.....290 р.



Мيو Маре
 Феттуччини с морепродуктами.
 205 г.....360 р.



Аль Сальмоне
 Феттуччини с лососем и красной икрой в сливочном соусе.
 280 г.....340 р.



Горячее

Каре баранина
 Каре молодого бараника, обжаренное на гриле до выбранной Вами степени прожарки; подается с жареными баклажанами и болгарским перцем.
 325 г.....690 р.



Ребрышки «Барбекю»
 Свиные ребрышки, обжаренные в соусе «Барбекю»
 250 г.....410 р.



Курица, фаршированная жюльеном
 Нежное куриное филе, фаршированное грибным жюльеном, с картофелем под чесночным соусом
 330 г.....305 р.



Крылья Баффало
 Куриные крылышки, обжаренные в фирменном соусе.
 180г230 р.



Сырные шарики
 В панировке с соусом «Дор Блю».
 180 г.....270 р.



Мясо по-французски
 Выложенная на картофельную подушку свиная шейка с жюльеном, помидорами под сырной шапкой
 440 г.....380 р.



Жаркое из индейки
 Филе индейки, обжаренное с овощами в сливочно-соевом соусе
 385 г.....360 р.





Бифштекс с яйцом
Бифштекс из рубленой говядины с глазуньей и соевыми огурчиками
240 г.....280 р.



Жаркое из говядины
Кусочки говядины, обжаренные с картофелем, перцем и луком в соевом соусе
270 г.....480 р.



Свинина по-мексикански
Свинина, обжаренная с фасолью, паприкой, кусочками ананаса в пикантном соусе
390 г.....430 р.



Свинина, фаршированная ветчиной и шпинатом
Свинина, фаршированная ветчиной и шпинатом, с овощным гарниром
300 г.....330 р.



Куриный эскалоп с пряным маслом
Куриное филе на овощной подушке с пряными травами и маслом
285 г.....360 р.



Жюльен с грибами
80 г.....125 р.

Жюльен с курицей и грибами
100 г.....160 р.



Судак с овощами
Филе судака с пикантными овощами и пряным маслом
320 г.....430 р.



Курица с печеными овощами
Куриное филе, запеченное с овощами гриль под сырной шапкой с соусом «Песто»
300 г.....330 р.



Медальоны из свинины
Свинина, маринованная в красном вине, под сливочным соусом
210 г.....340 р.



Дорадо с овощами
Дорадо, фаршированная овощным сое и украшенная помидорами «Черри»
280 г.....590 р.



Рыба в пергаменте
Филе белой рыбы, запеченное в конверте с овощным рататюем в белом вине с прованскими травами.
320 г.....430 р.



Паэлья с морепродуктами
Рис, обжаренный с морепродуктами в чесночном масле
320 г.....430 р.



Свинина с овощами
Свиная корейка, начиненная овощным рататюем и запеченная под сырной шапкой
320 г.....370 р.

Десерты

Чизкейк «Холодный»
Сырный мусс с тютельным бисквитом
и апельсиновой стружкой
110 г.....160 р.



Тирамису
Классический
итальянский десерт
из бисквитного печенья
и сыра «Маскарпоне»
140 г.....290 р.

Торт «Три шоколада»
Торт из мусса из трех видов шоколада
170 г.....280 р.



Торт «Трюфельный»
Шоколадный торт
с трюфельной прослойкой
140 г.....250 р.



Чизкейк «Выпечной»
Классический выпечной чизкейк,
украшенный лепестками
миндаля
170 г.....240 р.



Ореховый торт
Мусс из пролина
с ореховым бисквитом
и миндальными лепестками
125 г.....220 р.



Торт «Йогуртовый»
Низкокалорийный йогуртовый мусс с персиком.
180 г.....220 р.



Чизкейк «Экзотический»
105 г.....190 р.



Чизкейк «Карамельный»
100 г.....190 р.



Медовик
Торт из медовых коржей со сметанным кремом
140 г.....150 р.



Фирменный торт
«Карамель»
Сливочный торт с прослойкой
из шоколада и воздушного риса,
облитый шоколадной глазурью
180 г.....320 р.



Десерты



Наполеон
Классический торт из коржей из слоеного теста и заварного крема
140 г.....190 р.



Яблочный штрудель
Слоеное тесто с ароматной яблочной начинкой, ванильным соусом и шариком ванильного мороженого
210 г.....290 р.



Мороженое с ликером
Два шарика ванильного и шоколадного мороженого с ликерами Бейлис и Калуа, имбирным печеньем и шоколадными каплями.
185 г.....280 р.



Мороженое с меренгой
Мороженое с меренгой, конфетами, вафельными трубочками и шоколадными каплями.
200 г.....250 р.



Вишневый штрудель
Заварное тесто с вишневой начинкой и ванильным соусом
150 г.....260 р.



Эклеры
Эклеры со сливочной начинкой и начинкой из сыра «Маскарпоне»
50 г.....130 р.



Мороженое с маршмеллоу
Мороженое с маршмеллоу, конфетами, вафельными трубочками и шоколадными каплями.
200 г.....250 р.



Торт «Эстерхайзи»
Тончайшие ореховые коржи с ореховым кремом и муссом пролина. Подается с шариком ванильного мороженого
270 г.....330 р.



Торт «Ягодный»
150 г.....240 р.



Мороженое
Ассортимент уточняйте у официанта
50 г.....90 р.

Японская страничка



Калифорния сяке

Ролл с лососем, авокадо, майонезом, икрой летучей рыбы

350 р.



Калифорния кани

Ролл с крабом, авокадо, майонезом, икрой летучей рыбы

450 р.



Шеф-ролл

Ролл с креветкой, крабом, лососем, сыром Филадельфия, красной икрой

480 р.



Канадский кани

Ролл с крабом, сыром Филадельфия, выложенный угрем

460 р.



Канадский сяке

Ролл с лососем, сыром Филадельфия, выложенный угрем

400 р.



Токио

Ролл с крабом, икрой летучей рыбы, угрем, авокадо

500 р.



Трио

Ролл с угрем, лососем, икрой летучей рыбы, соусом Спайс

360 р.



Камикадзе

Ролл с креветкой, сыром Гауда, зеленой икрой летучей рыбы

295 р.



Сяке унаги

Ролл с лососем, угрем, икрой летучей рыбы, огурцом, авокадо, сыром Филадельфия

320 р.



Темпура Спайс

Ролл с креветкой, огурцом и соусом Спайс

260 р.



Аляска

Ролл с лососем, красной икрой, огурцом, кунжутом

320 р.



Цезарь с курицей

Ролл с овощами, жареной курицей и сыром Пармезан

210 р.



Унаги маки

Ролл с угрем и авокадо

195 р.



Сяке маки

Ролл с лососем

160 р.



Эби маки

Ролл с тигровой креветкой и сыром

210 р.

Японская страничка

Эби Унаги

Ролл с угрем, креветкой, сыром Филадельфия, соусом спайс

390 р.



Фреш ролл

Ролл с креветкой, майонезом, авокадо, завернутый в огурец

250 р.



Филадельфия сяке

Ролл с лососем, сыром Филадельфия

300 р.



Горячие роллы



Унаги Кани

Ролл с угрем, крабом, майонезом

390 р.



Сяке Яки

Ролл с лососем, икрой летучей рыбы, соусом Яки

350 р.

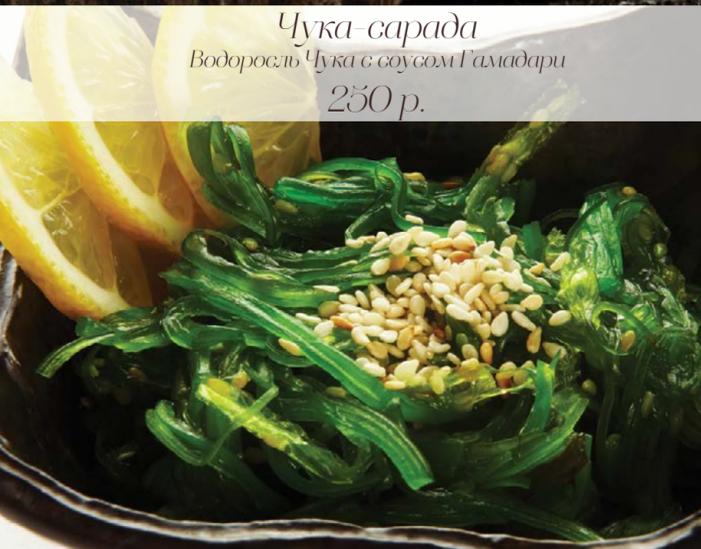


Такко

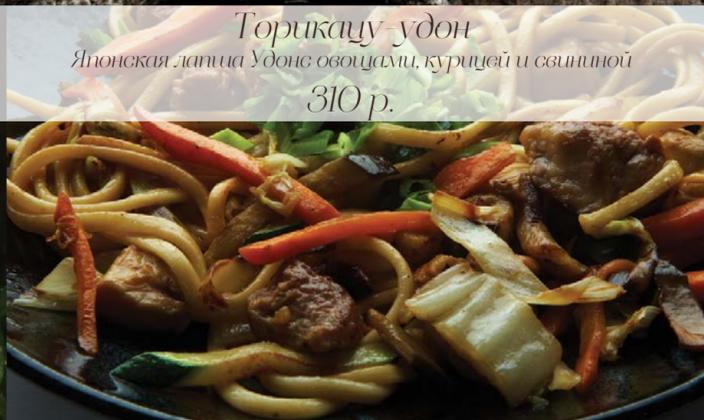
Ролл с сыром Филадельфия, авокадо, угрем, лососем

325 р.

Японская страничка



Чука-сарада
Водоросль Чука с соусом Гамадари
250 р.



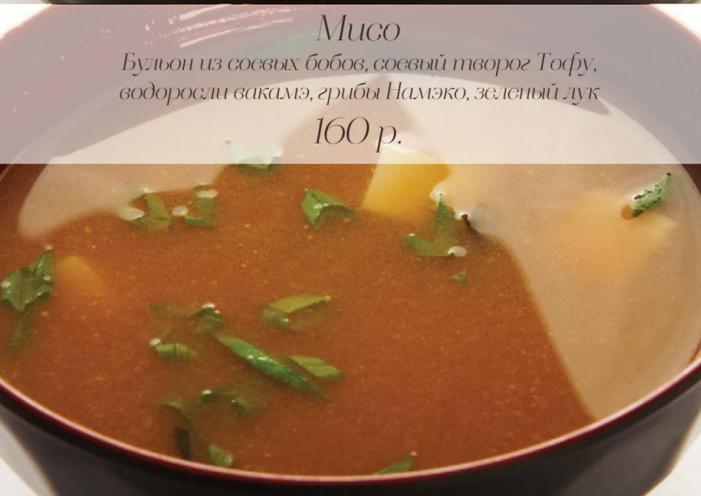
Торикацу-удон
Японская лапша Удон с овощами, курицей и свинойной
310 р.



Рамен с курицей
Мясной бульон с курицей, японской лапшой, яйцом и овощами
250 р.



Сифудо-яки-удон
Японская лапша Удон с овощами, морепродуктами и тигровыми креветками
450 р.



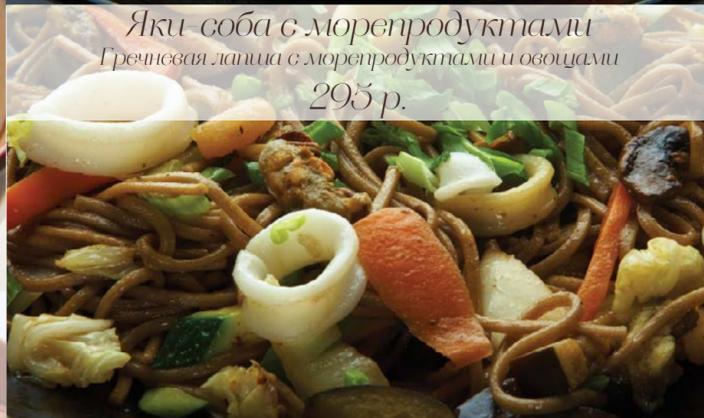
Мисо
Бульон из соевых бобов, соевый творог Тофу, водоросли вакамаэ, грибы Намэко, зеленый лук
160 р.



Яки-соба Гютан
Гречневая лапша с говядиной и овощами
390 р.



Рамен с морепродуктами
Мясной бульон с тигровой креветкой, мидиями, японской лапшой, яйцом и овощами
350 р.



Яки-соба с морепродуктами
Гречневая лапша с морепродуктами и овощами
295 р.



Тяхан
Жареный рис с овощами, курицей и тигровой креветкой
250 р.





Меню

